



雪室で寝かした飛騨かわい雪中酒の  
発送作業＝飛騨市河合町稲越

# 雪中酒、涼届けます

## 天然雪と箱詰め、発送

飛騨市

冷涼な雪室で寝かせた日本酒「飛騨かわい雪中酒」の発送作業が29日、飛騨市河合町稲越にある雪室で行われた。室温が零度という雪室から日本酒を出して天然雪と共に箱に詰め込んで愛飲者に届ける作業で、暑さの中で雪の冷気を感じながら進められた。

雪国ならではの特産品づくりとして30年ほど前から続いており、同市の第三セクター「飛騨ゆい」(同市河合町)が事業を担い、渡辺酒造店(同市古川町)が酒造りを担当している。

今冬は降雪が多かったことから雪室は大量の雪で覆われていた。発送作業は約30人で行い、シートを外し

て重機で雪を崩して箱に詰める雪を用意。3カ月ほど寝かせた1218本(1本720ミリ)の酒を雪室から運び出して、発泡スチロールの箱に酒と天然雪を詰

め、花を付ける直前の桃の枝を添えた。発送は7月13日と27日も行う。

価格は1本4100円、2本6700円で、計4千本を出荷する。これまでに

2900本の購入予約があった。

問い合わせは飛騨かわいやまさち工房、電話0577(65)2069。

(一川哲志)